



VOSGIENNE

Race bovine mixte à dominante laitière, la Vosgienne voit sa valorisation viande se développer. Les éleveurs, surtout présents en montagne, valorisent des produits en vente directe essentiellement. La marque collective « race bovine Vosgienne » inaugurée en 2012 permet désormais de communiquer sur leurs produits.



Le contexte régional

La filière régionale / filière nationale

La Vosgienne est essentiellement présente sur le massif Vosgiens qui s'étend dans 4 départements de 3 régions différentes (Vosges pour la Lorraine, Haut-Rhin et Bas-Rhin pour l'Alsace, Haute Saône pour la Franche-Comté)

(Source : Chambre d'agriculture du Haut Rhin : www.racevosgienne.com)



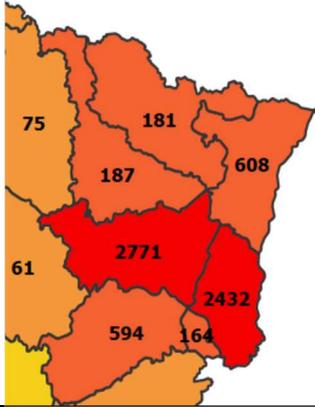
La Vosgienne est dominante dans l'élevage bovin sur le massif, mais représente peu d'effectifs au niveau national.

Produits de la filière régionale	Munster, Barkass, Tomme
Les démarches de qualité existantes	AOP Munster
Place de la race étudiée dans la filière régionale	La vosgienne est essentiellement orientée vers la vente directe. Le lait produit représente moins de 1% des volumes en AOC Munster.

Les dates clé

1958	Création de l'association pour la gestion génétique de la race.
1977	Mise en place du plan de relance, basé sur une gestion rigoureuse de la consanguinité.
Années 90	Suite à la consolidation des effectifs, la sélection laitière reprend grâce à un programme de testage des taureaux.
2004	Charles Vetter, l'instigateur de la relance de la Vosgienne (technicien de la race), termine sa carrière.
2012	Début de valorisation collective : Mise en place de la marque « race Bovine Vosgienne » autant pour le lait que pour la viande.

La race

Utilisations	Lait et viande.
Nb femelles	<p>8 000 femelles au total 2000 vaches adultes inscrites au livre généalogique 1200 vaches au contrôle laitier</p> <p>Ci-contre : répartition des effectifs femelles dans l'Est de la France (Source OS Vosgienne : www.racevosgienne.com/)</p> 
Evolution du nombre animaux	Le cheptel est aujourd'hui stable
Etat actuel race	Race locale à faibles effectifs. La Vosgienne est éligible à la MAE « Prime aux Races Menacées »

Gestion de la race	Le programme de sélection de la race Vosgienne a pour objectif d'améliorer les aptitudes laitières tout en conservant le type mixte de la race et les aptitudes à la marche. La variabilité génétique est également gérée de très près grâce au cadran des familles tenu à jour depuis les années 80, et toujours suivi par les éleveurs.
Enjeux pour la race	La difficulté est aujourd'hui de choisir les critères sur lesquels faire évoluer la race, car il n'est pas possible de tout garder. Les aptitudes laitières de la race sont plus marquées que les aptitudes viande, un équilibre est à trouver pour pouvoir conserver la mixité de la race. Pour cela, une commission « viande » a été créée pour recenser les besoins des éleveurs allaitants. La priorité est d'avoir des références en systèmes d'élevages allaitants, car un seul éleveur est inscrit au contrôle de performances bovins viande.

Les éleveurs

Nombre	400 éleveurs dont 150 adhérents à l'organisme de sélection (OS) Part des éleveurs allaitants au sein de l'OS = 44/150 (30 %) Beaucoup d'éleveurs ont moins de 4 vaches et ne sont pas adhérents à l'OS
Qui sont les éleveurs ?	L'essentiel des éleveurs le sont à titre principal (60 à 80% de Vosgiennes dans le troupeau) : - >1/3 de producteurs laitiers , plutôt jeunes, 1/5 en bio. - >1/3 de transformateurs laitiers , avec accueil à la ferme - >1/3 allaitant dont la moitié en vente directe (caissettes) Les autres éleveurs sont double-actifs ou retraités.
Existence de références technico-économiques sur les élevages	Résultats annuels du Contrôle laitier (1200 vaches laitières suivies)
Dynamique	Stable. Ces dernières années le nombre d'installations hors cadre ("projets de vie") a tendance à augmenter.

Les produits

Quels produits ? Quantités ?	<ul style="list-style-type: none">- produits laitiers : Munster, barkas, tomme, fromages frais, yaourt...- produits viande : viande fraîche, charcuteries.
Spécificités produit	La Vosgienne donne de petites carcasses, ce qui pose un souci technique dans les abattoirs. 2 abattoirs de proximité + découpe donnent satisfaction: l'un dans les Vosges (88), l'autre dans le Haut-Rhin (68) à Cernay créé à la suite de la fermeture de l'abattoir de Colmar.
Saisonnalité: oui/non - avantage/inconvénient - animaux/marché	Pas de saisonnalité
Quels circuits de commercialisation ?	Essentiellement des circuits courts individuels. Il existe également des initiatives collectives, comme la mise en place d'une fromagerie et point de vente collectifs dans la vallée de Munster, la « Maison du Fromage » (13 éleveurs mais pas tous en race Vosgienne)
Autres usages ?	<ul style="list-style-type: none">- la vosgienne est utilisée pour des IA sur d'autres races en raison de sa forte fécondité - entretien des montagnes- attractivité touristique
Quel lien au territoire/terroir ?	80% des animaux se trouvent sur le Massif Vosgien La Vosgienne possède les caractéristiques typiques des animaux adaptés aux territoires montagneux: ossature fine pour des animaux néanmoins musclés, résistance aux différences de températures et capacité à se contenter des fourrages grossiers. Robuste et bonne marcheuse, la Vosgienne transhume encore de juin à octobre, dans une partie des élevages.

La commercialisation collective

<p>Quelle démarcation ?</p>	<p>L'AOP Munster ne compte pas la Vosgienne dans son cahier des charges, malgré de nombreuses négociations. Les gestionnaires de la race ont l'impression d'avoir « raté le train ». Moins 1% du lait pour le Munster est issu de Vosgiennes .</p> <p>Marque collective "race bovine Vosgienne" depuis 2012. 35 éleveurs adhèrent à la démarche, aussi bien en lait qu'en viande, parfois les deux. En 2013, la marque couvrait 2 animaux abattus/ semaine. Exemple de clauses du cahier des charges pour les adhérents à la marque en viande :</p> <ul style="list-style-type: none">• obligation race pure,• valorisation 10.5€/kg en caissette, 12.50€/kg pour le veau <p>Pour bénéficier de la marque Race Bovine Vosgienne il faut disposer de 30% de vaches Vosgiennes au moment de l'engagement et augmenter ce pourcentage de 5%/an jusqu'à atteindre 50%</p> <p>13 éleveurs sont impliqués dans le projet laitier collectif autour de la vallée de Munster. Le projet prévoit 3000L/jour. Il n'est pas spécifique à la race mais la densité de Vosgiennes dans la vallée est forte, elle pourra donc être bien représentée dans le projet.</p>
<p>Pourquoi?</p>	<p>La marque est à l'initiative de la Chambre d'Agriculture et de l'Organisme de Sélection, plus qu'à la demande des éleveurs.</p> <p>La volonté est de préserver la race et surtout des éleveurs sur le massif vosgien + communiquer sur les produits de la vosgienne.</p>
<p>Quelle organisation ?</p>	<p>- Pas de mutualisation particulière en terme de logistique.</p> <p>- La marque collective est intégrée à l'OS Vosgienne, gérée et animé par l'OS (CA68) mais aussi par la CA88</p> <p>- L'OS promeut toute la race mais s'occupe de la marque collective à disposition des éleveurs de Vosgiennes : il fournit la communication, inscrit les éleveurs sur le site internet, vérifie le pourcentage de Vosgiennes...</p>
<p>Quel appui technique, encadrement démarche "produit"</p>	<p>La CA 88 s'occupe de la partie viande. Une technicienne bovin viande anime aussi la commission allaitante à l'OS et appuie les éleveurs viande.</p>

Bilan

<p>Quelles satisfactions consommateurs</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Succès des repas thématiques dans les collèges, des buffets « Vosgienne » et du stand Vosgienne au Salon International de l’Agriculture (Paris), apportant fierté des éleveurs et reconnaissance de leur travail - Développement de circuits courts (ateliers de transformation, caissettes etc.)
<p>Quelles satisfactions éleveurs /prix de vente</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Surcoût conséquent de la production de viande Vosgienne à l’abattage (petite carcasse), compensé par la revalorisation apportée par la marque et le fait qu’en vente directe de viande, les carnets de commandes sont souvent bien remplis. - Pas de problème en transformation laitière. Pour les fromages, les excédents de transformation sont vendus « en blanc » à des affineurs.
<p>Ce qui ressort de la démarche?</p>	<p>Intérêts :</p> <ul style="list-style-type: none"> - harmoniser les efforts menés pour la promotion de la race et avoir une utilisation globale de la marque - faire connaître et identifier les produits issus de la race Vosgienne - les éleveurs en circuits courts sont satisfaits de la marque et de son logo
<p>Questions actuelles</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Acquérir des références en production de viande - Développer un fromage à base de lait de Vosgiennes. Les gestionnaires se posent des questions: quel type de fromage ? Faut-il qu’il soit issu de 100% lait de Vosgiennes ou moins ? Une stagiaire a travaillé 4 mois sur ce sujet (enquêtes consommateurs...), le projet est encore en réflexion. - La difficulté est aujourd'hui de choisir les critères sur lesquels faire évoluer la race, car il n'est pas possible de tout garder. Les propriétés laitières sont plutôt meilleures que les propriétés viande, un équilibre est à trouver pour pouvoir conserver la mixité de la race.
<p>Perspectives / enjeux</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Développer un fromage à base de lait de Vosgiennes, à forte identité locale. - Améliorer la sélection « allaitante » pour les éleveurs ou transformateurs de viande en vente directe

Synthèse sur les difficultés rencontrées, dépassées ou qui perdurent et leurs impacts.

Thématique	Les difficultés rencontrées	Solutions ou effets non résolus
organisation	Maintenir une unité commune de type coopérative (copravo) où étaient élevées des génisses l'hiver (en pension pour les petits éleveurs du massif). L'objectif était d'appuyer l'élevage de Vosgiennes à plusieurs niveaux notamment le commerce d'animaux vivants et créer une structure centrale en lien avec tous les acteurs.	Trop complexe, économiquement difficile, projet arrêté.
Technique	Manque de références sur la race en système viande (un seul adhérent au contrôle de performance)	Création d'une « commission allaitante » au sein de l'OS pour mieux représenter les éleveurs Limite le progrès génétique et complique la démarche de sélection sur des critères viandes
Démarcation Collective	Choisir le pourcentage de Vosgiennes en troupeau laitier pour avoir le droit d'utiliser la marque Race Bovine Vosgienne	Le choix s'est porté sur une solution évolutive : minimum 35% la première année puis évolutions de 5% chaque année jusqu'à 50% afin de faciliter le démarrage pour les transformateurs.
Innovation	Projet de nouveau fromage : lait issu à 100% de vosgiennes ?	En réflexion

Enquête réalisée par Delphine Neumeister - Institut de l'Élevage

Rédaction du document : Christèle Couzy et Lucie Markey (Institut de l'Élevage), Annick Audiot (INRA)

Crédit photo : Gène diffusion

Pour en savoir plus : <http://www.racevosgienne.com>

Contact : Mélanie Gutzwiller, animatrice de l'OS Vosgienne - m.gutzwiller@alsace.chambagri.fr



VARAPE est un projet financé par le fond CASDAR et animé par l'Institut de l'Élevage. Sont également partenaires :

